



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

NOS ACTIONS
Bio & local

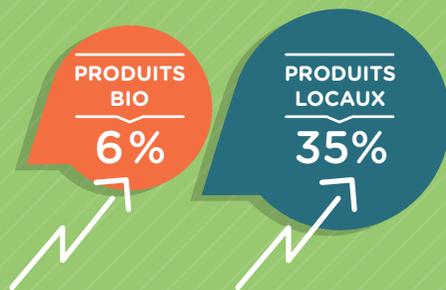


VERS DES CANTINES PLUS DURABLES: BIO-LOKAL ASS IDEAL

Restopolis, le service de la restauration scolaire et universitaire du Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse préconise depuis de longues années les avantages des produits locaux et biologiques dans la restauration scolaire et universitaire. Ces produits sont d'ailleurs ancrés dans nos 9 engagements qui nous servent comme directives.

Restopolis s'est lancé dans son projet «Bio-lokal ass ideal» pour souligner son engagement vers des cantines plus durables pour contribuer à créer ainsi un monde plus écologique et plus équitable.

Les taux minimums actuels de Restopolis sont de 6% de produits biologiques et de 35% de produits locaux. Lesdits taux ont augmenté graduellement les dernières années.



Le «PAN-Bio 2025»

La promotion des produits issus de l'agriculture biologique et locale sera assurée par le Plan d'Action National de promotion de l'agriculture biologique «PAN-Bio 2025».

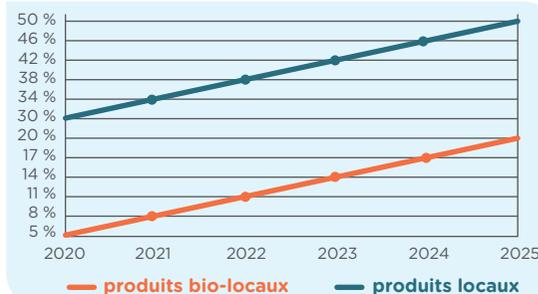
Il a pour objectif d'atteindre 20% des surfaces agricoles du Luxembourg exploitées en agriculture biologique à l'horizon 2025. Actuellement la part de l'agriculture biologique au Luxembourg est de 5% de la surface agricole exploitée.

Source: Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural



Les objectifs de Restopolis d'ici 2025

Il est envisagé d'augmenter progressivement le taux des produits locaux à 50%, dont 2/5 de produits bio-locaux. Pour atteindre ce taux, Restopolis comptera réaliser **une hausse annuelle de 3% des produits bio-locaux** et **une hausse annuelle de 4% des produits locaux** d'ici 2025 en parallèle avec l'augmentation de terre agricole biologique.



Restopolis encourage toute initiative qui contribue à augmenter et à varier la production des produits locaux saisonniers de qualité.

Plus il y a de produits locaux et biologiques sur le marché, plus Restopolis peut élargir son offre de plats qui sont préparés avec des produits locaux et dont nous et vous connaissons le producteur.

RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE FONDAMEN- TALE ÉTATIQUE «EIS SCHOU» : 100% BIO

L'équipe de cuisine de Restopolis prépare ses plats avec des ingrédients 100% biologiques.

INTRODUCTION D'UN PLAT 100% BIO

Restopolis offre quotidiennement un plat 100% biologique dans tous ses restaurants scolaires et universitaires. Tous les plats peuvent être bio, sauf la grillade.

LA VENTE ET LA PRODUCTION DE PRODUITS BIOLOGIQUES AU LUXEMBOURG

Les premiers agriculteurs s'engageaient dans la production d'aliments bio dans les années 1980.

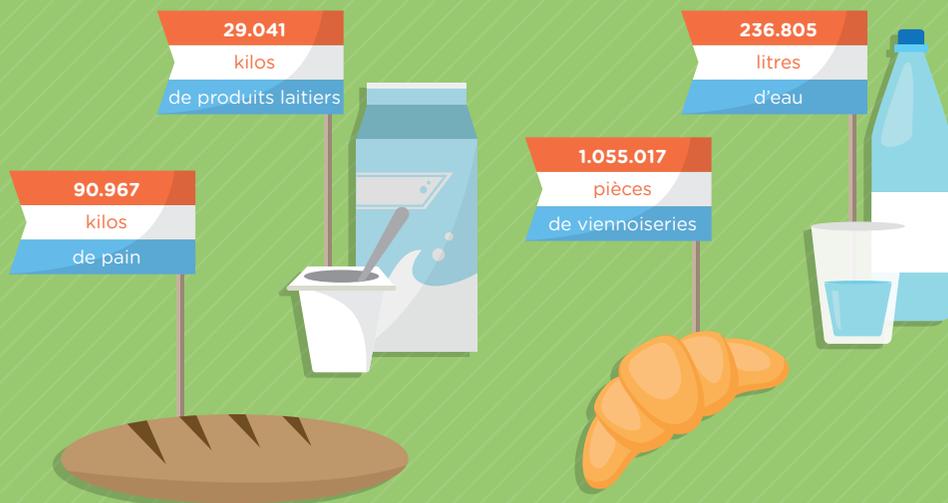
(Source: Leitfaden: Umstellung auf biologische Landwirtschaft, Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural)



Pas moins de **91 agriculteurs** produisent aujourd'hui à travers le Grand-Duché des aliments bio.

Source: Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

Quels produits locaux sont déjà vendus dans les restaurants de Restopolis* ?



* chiffres de septembre 2018 à septembre 2019

Quels produits locaux sont travaillés par nos équipes ?



LES ATOUTS D'UNE AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE

Le Luxembourg dépend en très grande partie des importations agricoles afin de pouvoir garantir l'approvisionnement de sa population avec des aliments issus de l'agriculture. La production locale des fruits et légumes ne couvre que 5% de la consommation nationale.

(Source: Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural)

Des crises internationales comme la pandémie du Covid-19 nous ont rappelé cette dépendance alimentaire de nos partenaires commerciaux.

Une production agricole diversifiée contribuerait à établir une autosuffisance alimentaire et cela non seulement dans des temps de crise. Restopolis se prononce pour une plus grande diversité de produits locaux et, pour cette raison, encourage les producteurs locaux d'augmenter leur production.

FAITES LE PLEIN DE VITAMINES LOCALES

En variant la composition et la couleur des fruits et légumes de son assiette, il est tout à fait possible d'avoir une alimentation variée et équilibrée à base d'aliments issus de l'agriculture locale. En effet, nous avons un grand choix de super aliments dans notre région, sans nécessairement recourir aux «super foods» des pays lointains. Les fraises, les cerises, les pommes et les asperges sont quelques exemples de «super foods» locaux, car très riches en vitamines, minéraux et antioxydants. En plus, avec leur trajet nettement plus court, les vitamines y sont bien mieux préservées par rapport aux produits importés de pays lointains.

LES PRODUITS BIOLOGIQUES SONT-ILS PLUS CHERS ?

Il est évident que les produits bio coûtent plus cher que les produits non bio. La production bio est un mode de production qui nécessite plus de main d'œuvre et présente des rendements plus faibles.

Pour qu'un produit soit biologique, il doit respecter des règles strictes définies dans un cahier des charges. Les produits certifiés «bio» portent une étiquette attestant de leur nature biologique.



PRÉFÉREZ LES FRUITS ET LES LÉGUMES DE SAISON

Le transport des légumes et des fruits de contre-saison importés de pays lointains contribue directement à des émissions de gaz à effet de serre et au gaspillage énergétique.

POURQUOI PLUS DE PRODUITS BIO-LOCAUX POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET UNIVERSITAIRE ?

Le service de restauration scolaire et universitaire est, avec ses 70.000 clients, un des plus grands acteurs de la gastronomie collective au Luxembourg. Restopolis, en tant que service du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse,

souhaite soutenir les fermiers-producteurs locaux et présenter des produits de qualité bio-locaux à tous ses convives. Travailler ces produits est un élément très important de l'éducation à une alimentation locale, équilibrée et durable.

LE PICTOGRAMME «BIO» DE RESTOPOLIS

Tous les plats qui sont préparés à partir de produits biologiques sont marqués par le pictogramme «bio». Notre pictogramme contribue à attirer l'attention des convives sur les plats aux ingrédients bio.



LE PICTOGRAMME «PRODUITS LOCAUX» DE RESTOPOLIS

Tous les plats de Restopolis qui sont préparés à base de produits locaux sont clairement signalés à l'aide du pictogramme «produits locaux».



POURQUOI PAS 100% DE PLATS BIO-LOCAUX DANS LES RESTAURANTS ET CAFÉTÉRIAS DE RESTOPOLIS ?

Une restauration scolaire et universitaire préparée à base de 100% de produits bio-locaux donnerait lieu à une monotonie alimentaire dans les assiettes des convives. Il n'y aurait entre autres ni oranges, poissons, cacao, sucre et riz. Il y aurait un nombre très limité de fruits et de légumes en hiver. Par ailleurs, en n'utilisant que des produits bio, locaux et bio-locaux, l'offre des restaurants et des cafétérias scolaires et universitaires serait peu attrayante.

Si l'offre servie dans les restaurants scolaires et universitaires était peu attrayante, le service risquerait de perdre un nombre de convives qui préfèrent prendre leurs repas ailleurs.

En plus, des approvisionnements bio-locaux à 100% ne sont pas possibles en raison du nombre insuffisant pour l'instant de producteurs d'aliments bio-locaux au Luxembourg.



LES AVANTAGES D'UNE ALIMENTATION BIO-LOCALE ?

Si vous achetez bio et local :

- Vous mangez des produits moins riches en pesticides, et plus riches en nutriments.
- Vous aidez à faire valoriser les produits du terroir et soutenez de manière active les producteurs de votre région.
- Vous aidez à créer de nouveaux emplois ou à maintenir des emplois. La consommation de ces produits permet de rapprocher les consommateurs et les producteurs.
- Vous aidez à réduire l'impact écologique: les produits bio-locaux sont issus de circuits courts.



UN PRIX «FAIRTRADE» POUR LES PRODUITS BIO-LOCAUX

Restopolis garantit de payer un prix équitable aux producteurs locaux pour leurs aliments bio-locaux.



LE MENU VÉGÉTARIEN : UNE OFFRE BIEN RÉUSSIE

Restopolis a servi en moyenne 1.600 plats végétariens par jour dans ses restaurants scolaires et universitaires en 2019, ce qui correspond à 11% du total des plats vendus quotidiennement.

LES PRODUCTEURS ET LES GROSSISTES: L'UNION FAIT LA FORCE.

Restopolis soutient toutes les initiatives des producteurs locaux qui désirent créer des synergies avec des grossistes. Ces derniers disposent de tous les moyens logistiques pour la diffusion des produits locaux. Cette création de coopérations entre les producteurs contribue à une simplification administrative de la logistique et une réduction des camions sur les routes.

RECETTE D'UN PLAT BIO/LOCAL COMME VOUS POUVEZ
LE COMMANDER DANS NOS RESTAURANTS:

Kniddelen à la luxembourgeoise

Allergènes
Lait, œufs.

- 500 g farine  
- 4 œufs  
- 200 ml lait  
- 100 ml crème fraîche  
- 200 g fromage blanc  
- 200 g lard gras 
- 100 g fromage râpé Emmental 
- 20 g persil frais 
- Sel, poivre

1. Dans un bol, placez la farine tamisée et ajoutez au milieu les oeufs cassés battus.
2. Mélangez correctement en ajoutant le fromage blanc et au fur et à mesure le lait (la pâte doit être épaisse et pas trop liquide)
3. Assaisonnez de sel et de poivre.
4. Laissez reposer +/-15 minutes.
5. Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole.
6. Formez des petites quenelles à l'aide d'une cuillère et laissez cuire dans l'eau bouillante (dès que les quenelles remontent à la surface, laissez frémir 3 à 4 minutes).
7. Egouttez.
8. Découpez le lard gras en morceaux.
9. Faites revenir le lard dans une poêle.
- 10 Ajoutez les quenelles et faites les poêler ensemble avec le lard.
11. Lorsqu'elles sont dorées, ajouter de la crème fraîche.
12. Parsemez de persil haché.
13. À part, proposez le fromage râpé.

ALWAYS IN
THE mood
FOR GOOD
food

